



WILLKOMMEN
in unserem traditionellen
alteingesessenen & familiengeführten
Wirtshaus am Arlberg ♥

APPETITANREGENDE APERITIFS

HUGO in BLACK Schwarzer Holunder * Weißwein * Soda 7,50

QUITTEN SPRIZZ Quittenlikör * Weißwein * Soda 7,50

FRAU HOLLE hausgemachter Holunderblütennektar mit Sekt 6,90

MARTINI rosso Lemon alkoholfrei 7,50

CHEFS BIER APÉRO Stiegl Goldbräu mit Martini Bitter 6,90

GAMBRINUS ein feinwürziges, dunkles Bier der Mohren Brauerei 0,33 l 4,90

Hausgemachte Limonaden aus Engels Kräutergarten

WEISSE HOLUNDER BLÜTEN
SCHWARZE HOLUNDER BEERE
mit Quellwasser ¼ 3,50 | ½ 4,80

KLOSCHTNER HEIMAT WASSER still oder prickelnd 0,7 l 4,00 | 5,80

ENGELs Haustee Kännchen selbst gesammelter Wildkräuter-Sommerblütentee 6,50

Die JUBILÄUMSWEINE ENGEL 33

2023 Grüner Veltliner „Rosenberg“

Weingut Anton Bauer, Wagram Flasche 43,20 | Glas € 7,20

2018 Cuvée „ENGEL“ Ried Wagram BLFR/ZW/ M /CS

Weingut Anton Bauer, Wagram Flasche 45,00 | Glas € 7,50

WIR AKZEPTIEREN KREDITKARTEN

Wir akzeptieren Kreditkarten und stellen lediglich
eine gesamte Tischrechnung aus!

Einzelrechnung nicht möglich, vielen Dank!

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

SALAT VARIATIONEN & VORSPEISEN

Engel Gedeck

Unser Hausbrot * Butter * Engels Kräutersalz * Schnittlauch 5,80



Winterliche Blattsalate

mit Datteln im Speckmantel, Apfel und Nüssen
an schwarzem Holunderdressing 19,90 | Bistro 16,90 |

 Vegetarisch ohne Speckdatteln 16,90 | Bistro 13,90



Hausgemachtes Geflügellebermousse im Glas

mit fruchtig-pikantem Chutney, schwarzen Nüssen
und getoastetem Brioche 15,90



„Tiroler Carpaccio“ vom Schinkenspeck

hauchzarter Schinkenspeck mit Walnussöl beträufelt
Bergkäse und Hausbrot 21,90 | Bistro 17,90



„Chefs Favorit“

Bunte Salatvariation mit gebackener Maishennele Brust
im Kürbiskern Mantel

Kürbiskernöl und Preiselbeeren 21,90 | Bistro 17,90



Salat Mix nach Marktangebot

mit leichtem Hausdressing kleine Bowl 8,90

große Bowl 15,90



Blattsalate der Saison mit leichtem Hausdressing

oder Kürbiskernöl-Apfelessig-Marinade 8,90



ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

AUS DEM SUPPENTOPF GESCHÖPFT

Unsere heutige Tagessuppe ab 7,90



Kräftige Rindssuppe mit traditioneller Einlage zur Wahl 7,90

Kräuterflädle * Leberspätzle



VEGGI GENUSS



Arlberger Käsknöpfe mit Chefs Käsemischung



Butterschmalz, Röstzwiebel und Schnittlauch 21,90

Bistro Portion 17,90



Polentaschnitten mit Bergkäse im Ofen überbacken
auf Wintergemüse und Tomatensauce 23,90



Dinkelrisotto mit Wintergemüse
und Tomaten-Bergkäse-Pesto 23,90



hausgemachte Bratensauce 2,90

Pfefferrahmsauce 3,50

Selbst eingemachte Preiselbeeren 2,20

Beilagenänderung ab 1,20



Gerichte mit einem grünen Haken



bieten wir gerne auch als **TAKE AWAY**

anrufen - bestellen - abholen ☎ 05582 627

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

ENGEL SCHMANKERL

Entenkeule sous vide gegart
an Zweigelt-Orangensauce mit gebratenen Polentaschnitten
Apfel-Honig-Rotkraut
und selbst eingemachten Preiselbeeren 34,90
❧❧

Edelwildrahmragout vom Reh und Hirsch
mit Butterspätzle
Apfel-Honig-Rotkraut
und selbst eingemachte Preiselbeeren 34,90
❧❧

Lachsforellenfilet leicht gebraten an Weißweinbutter
mit Kräuter Erdäpfel
und Winter Gemüse 33,90
❧❧

Österreichische AAAA Qualität
Filetsteak vom Jungrind ca 200 Gramm
– nach Verfügbarkeit
♥ mit Pommes frites | Kräuterbutter | Knoblauch Dip 48,90
oder
♥ mit Pfefferrahmsauce | Erdäpfelkroquetten | Wintergemüse 48,90
oder
♥ mit Kräuterbutter und großer Salat Bowl 48,90

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

UNSERE WIRTSHAUSKLASSIKER

Wiener Schnitzel vom Kalb ✓
mit Pommes frites oder Kräutererdäpfel 31,90
Bistro Portion 25,90
☞ ☞

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken ✓
mit Pommes frites oder Kräutererdäpfel 22,90
Bistro Portion 17,90
☞ ☞

Cordon bleu vom Kalb mit Pommes frites ✓
gefüllt mit geräuchertem Schinken und schmelzigem Edamer 33,90
oder vom Schweinerücken 25,90
☞ ☞

Ein stimmungsvoller Abend bei uns im ENGEL lässt sich mit einem

KÄSE FONDUE „SCHWEIZ trifft KLOSTERTAL“

vortrefflich genießen!

Auf Vorbestellung (mindestens einen Tag) Montag bis Donnerstag buchbar

☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞
Wir würzen unsere Gerichte
mit unserem hauseigenen Wild- & Gartenkräutersalz
und unser Brot – mit viel Zeit geführt –
kommt aus dem hauseigenen Brotofen. ♥
☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞

ÖSTERREICHISCHE ESS- & TRINKKULTUR

SÜSSE VERSUCHUNG & KÄSE

Dunkles Schoko Gupfle
Orangen Sorbet und Fichtenwipfel Sahne 12,90



Gebackene Apfelküchle mit Vanilleeis
und selbst eingemachten Preiselbeeren 11,90



Eine Kugel Bourbon-Vanilleeis mit Kürbiskernöl Likör übergossen 6,50

oder „Affogato“ mit Espresso übergossen 6,50



Warmer Apfelstrudel vom Boskopapfel 7,50 
mit Vanillesauce 8,90



Zitronen Sorbet mit Limoncello Likör übergossen eine Kugel 6,50



Erfrischendes Sorbet in den Sorten
Birne * Johannisbeere * Orange * Zitrone eine Kugel 3,40



Dessertportion Käse nach Angebot mit Apfelschnitz, Walnüssen
fruchtig-würzigem Chutney, Butter und unser Hausbrot 15,90

Zu den Desserts und Käse empfehlen wir

2017

Beerenauslese süß
Weingut Nittnaus, Gols

Neusiedlersee
5 cl 5,90

Gerne präsentieren wir Ihnen unsere Spirituosen-Spezialkarte!